



# HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

## HOLY BRUNCH

SONNTAG, 24. DEZEMBER 2023  
7.30 – 13.00 Uhr

**Bun di chars giasts**

**Wir läuten die Festtage mit einem  
feinen Weihnachtsbrunch ein.**

**Zusätzlich zu unseren Brunchköstlichkeiten gibt es  
heute einige Weihnachtsspecials zum geniessen.**



**Weihnachtstrunk**

Kaffee, Caotina oder Tee

Weihnachtsgewürze, Schlagrahm & Marshmallows

**Zopf-Stern**

**Spekulatiusaufstrich**

**Lachscanapé**

Brioche & Meerrettich

**Roastbeef**

Tartarsauce & Essiggurke

**Trüffel-Rösti Benedict**

pochiertes Ei, Trüffelhollandaise

Blattspinat, Rösti



auf den folgenden Seiten findet Ihr unser  
weiteres Brunchangebot



Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz



# HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

## **Kaffee** von der Rösterei Keller aus Zizers

*Die schonende Holzfeuerröstung mit Holz aus den schweizerischen Wäldern ermöglicht es, den Rohkaffee sorgfältig zu verarbeiten und somit die natürlichen Aromen hervorzuheben und zu bereichern.*

Kaffee  
Espresso  
Doppelter Espresso  
Schale  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Caotina  
Ovomaltine  
Tee von Sirocco  
Frischer Ingwertee

**Säfte**  
frischgepresster Orangensaft  
frischgepresster Vitaminsaft  
(Apfel, Karotte, Sanddorn, Ingwer)  
Kirschensaft von Grendelmeier aus Zizers

Prosecco oder Mimosa  
CHF 9  
Bloody Mary  
CHF 12



Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz



# HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

## **Brote**

Roggen-Sauerteigbrot  
Saatenbrot  
Helles Weizenbrot  
Laugengipfeli  
Birnenbrot nach Familienrezept  
Tinettas Butter Zopf

## **Butter oder Margarine**

## **Süsses**

Konfitüre von Grendelmeier aus Zizers  
Engadiner Bienenhonig von Curdin Florineth aus Ftan  
Haselnuss-Schokoladencrème  
mit Felchlin Schokolade  
Dulce de Leche  
leicht gesalzener Milchkaramell

## **Salziges**

Käse aus der Region  
Aufschnitt aus der Region  
Tomaten Federkohlhummus  
Kürbiscrème  
Curry Dörraprikosen Ziegenfrischkäse  
Pilzpâté mit Preiselbeeren

## **Naturjoghurt aus Sent**

Granola & Honig  
Geröstete Nüsse & Honig  
Apfel-Birnen Kompott

## **Birchermüesli**

## **Stracciatella -Schafjoghurt aus Tschlin**

## **Rosa Grapefruit zum Löffeln**

## **Früchte & Gemüse von der Etagère**

## **Haferporridge**

Nature  
Zimt & Zucker  
Ahornsirup  
geröstete Nüsse  
Apfel-Birnen Kompott





# HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

## **Belgische Waffel**

Puderzucker  
Ahornsirup  
Apfel-Birnen Kompott  
Vanillerahm  
Schokoladensauce

## **Mandel-Zimtschnecke**

frisch aus dem Ofen

## **Cornetti**

mit Eiersalat

## **Rösti**

können gerne mit Lachs, Speck oder Ei ergänzt werden

Geräucherter Lachs & Kräuteremulsion

Alpkäse & süss-saure Gurke

Engadiner Wurst & Chabbissalat

Blattspinat, Sesam & Chili

## **Eierspeisen**

gekochtes Ei  
Rührei  
Spiegelei

## **Egg Benedict**

pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, Blattspinat

## **Shakshuka**

pikantes Peperoni-Kichererbsenragout  
pochiertes Ei  
Eierspeisen auf Wunsch gerne mit Speck oder Lachs

